

# Sablés aux épices

- Préparation** : 30 minutes
- Cuisson** : 15 minutes
- Repos** : 12 heures

## Ingrédients

- 75 g de Sucre en Poudre
- 125 g de Miel d'acacia
- 100 g de Beurre
- 10 cl de Crème Fraîche épaisse
- 200 g de Farine de Blé
- 0,5 cuillères à café de Levure Chimique
- 0,5 cuillères à café de Gingembre en Poudre
- 2 pincées de Girofle en Poudre
- 0,5 cuillères à café de Cannelle en Poudre



## Préparation de la recette

- La veille. Mélangez le miel et le sucre dans une jatte. Faites chauffer la jatte au bain marie jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Ajoutez-y le beurre et la crème en mélangeant pour amalgamer. Puis retirer du bain marie.
- Dans un saladier, tamisez la farine avec la levure. Ajoutez le gingembre, la cannelle et le girofle. Mélangez bien et ajoutez au mélange précédent. Travaillez la pâte.
- Couvrez la jatte et laissez reposer le tout au réfrigérateur toute la nuit.
- Le jour même. Préchauffez le four à 200°C. (thermostat 6-7) Beurrez une plaque à pâtisserie.
- Étalez la pâte sur un plan de travail fariné. La pâte doit avoir 4-5 mm d'épaisseur. Découpez la pâte à l'aide d'un emporte pièce et disposez les ronds de pâte sur la plaque beurrée.
- Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.
- Mettez au four et faites cuire 15 minutes en surveillant.
- Retirez les gâteaux avec une spatule et posez-les sur une grille. Décorez avec du sucre glace. Vous pouvez les conserver dans une boîte hermétique.

## Le vin qui accompagne cette recette

[Château Dauphiné-Rondillon Cuvée D' Or 2005 Blanc - Loupiac](#)